EN ESTE NÚMERO

PROYECTOS

INOLVIDABLES 15 AÑOS. *Quince Años* 4
FELICES PASCUAS. *Pascuas* 10
JUGUEMOS A LA RAYUELA. *Rayuela-Centerpiece* 14
GATITOS CURIOSOS. *Miniature Kittens* 20
FÁBRICA DE CHOCOLATE. *Pascua* 24

TÉCNICAS

PEGAMENTO COMESTIBLE 50
COLORANTES COMESTIBLES 50
CÓMO GUARDAR UNA TORTA DECORADA 50

RECETAS

TORTA GANACHADA DE CHOCOLATE 51
PASTA PARA MODELAR RÁPIDA 51
PASTA DE CHOCOLATE 52

MOLDES 53

CORREO DE LECTORES

VISTAZO A INTERNET, GUÍA DE PROFESIONALES, CONCURSOS Y MÁS 54

IN THIS ISSUE

PROJECTS

UNFORGETTABLE SIXTEEN. *Sweet Sixteen* 4
HAPPY EASTER. *Easter* 10
LET'S PLAY HOP-SCOTCH. *Hopscotch-Centerpiece* 14
PEEPING KITTENS. *Mini-cakes for children* 20
CHOCOLATE FACTORY. *Easter* 24

TECHNIQUES

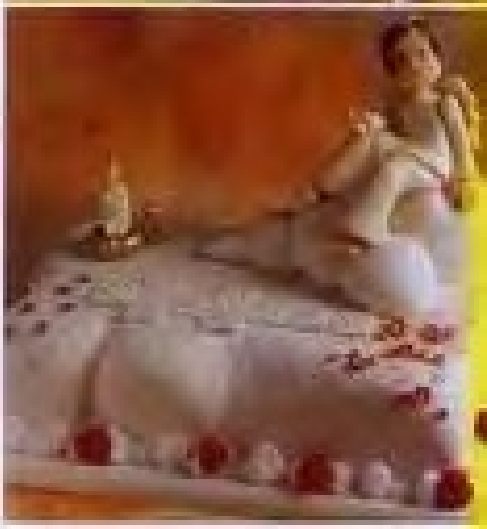
EDIBLE GLUE 50
EDIBLE COLORS 50
HOW TO STORE A DECORATED CAKE 50

RECIPES

DELICIOUS MAUD CHOCOLATE CAKE 51
QUICK MODELING PASTE 51
CHOCOLATE RIBBED RONDIANT 52

TEMPLATES 53

READER'S SECTION 54



Felices pascuas

HAPPY EASTER

Edith Sánchez

MATERIALES
- Torta rectangular de 22 cm x 30 cm (9"x12")
- Bandeja ovalada de 30 cm x 38 cm (12"x15") cubierta con pasta para modelar color rosa
- Pasta de chocolate
- Glacé real
- Colorante vegetal rojo, verde
- Cinta de raso
- Cinta metalizada
- Moldes

HERRAMIENTAS
- Cortante redondo y de hoja rizada
- Espátula de repostería
- Cartuchos de papel parafinado
- Bolillo
- Pico nº 1 y nº 103

MATERIALS
- 1 22 x 30 cm (9"x12") rectangle cake covered with chocolate rolled fondant
- 1 30 x 38 cm (12"x15") oval cake board covered with pink modeling paste
- Royal icing
- Pink, green vegetable colors
- Silk ribbon
- Metallic ribbon
- Templates

EQUIPMENT
- Round and leaves cutters
- Cel sheets
- Greaseproof paper piping bag
- Ball tool
- Tip #3

1

[PASO 1]
Centros de rosas: *Modelar una bolita de pasta de chocolate y darle forma de cono. Dejar orear.*

[STEP 1]
Centers for roses: *Make a chocolate paste ball and shape it into a cone. Let dry.*

2

[PASO 2]
Pimpollos: *Estirar pasta de chocolate bien delgada. Cortar círculos con ayuda de un cortante. Afinar bien los bordes con un bolillo. Humedecer con agua el cono de pasta de chocolate que servirá como centro de la flor y envolverlo con un pétalo. Cuidar de que quede perfectamente cerrado. Repetir, incorporando pétalos hasta lograr la rosa. Reservar.*

[STEP 2]
Blossoms: *Roll out the chocolate paste very thin. Use a cutter to cut out circles. Sharpen the edges with a ball tool. Moisten with water the chocolate paste cone, which will be the center of the flower, and cover it with a petal. Make sure it is completely closed. Repeat all this adding new petals until the rose is finished. Set aside.*

3

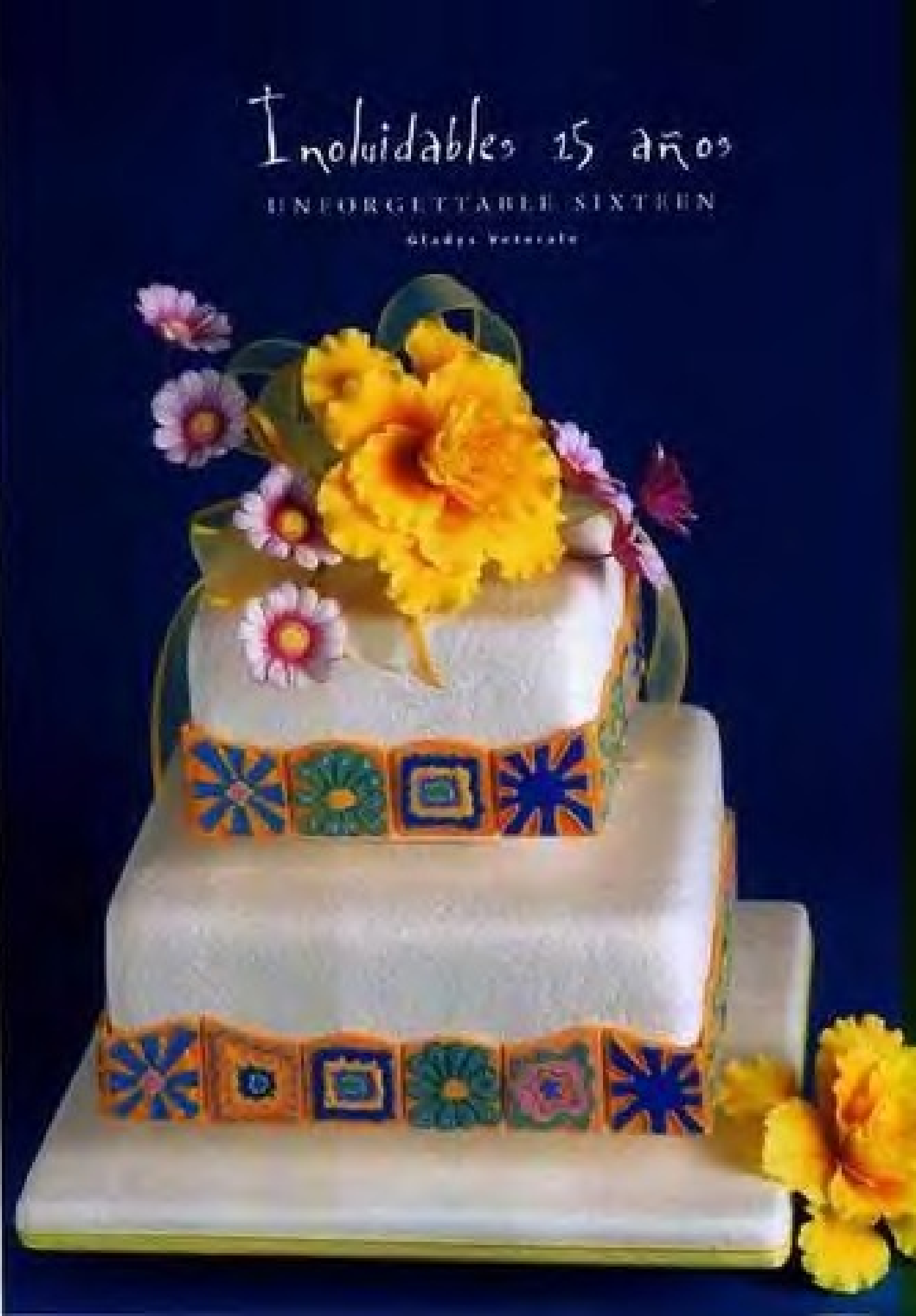
[PASO 3]
Realizar flores de distintos tamaños. Reservar.

[STEP 3]
Make more flowers in different sizes. Set aside.

Inolvidables 15 años

UNFORGETTABLE SIXTEEN

Gladys Veterale



MATERIALES

- 2 tortas cuadradas de 15 x 15 cm (6" x 6") y 25 x 25 cm (10" x 10") de lado respectivamente y 7.5 cm (3") de altura cubiertas con fondant extendido blanco.
- 1 bandeja cuadrada de 35 cm (14") de lado cubierta con pasta blanca.
- 2 círculos de cartón grueso de 10 cm (4") y 15 cm (6") de lado cada uno, cubiertos con pasta blanca.
- Pasta de goma amarillo claro, lila muy claro, amarillo oscuro y naranja.
- Alambre mediano.
- Pegamento comestible.
- Moldes de margaritas.
- Glicol real.
- Glaze fluido.
- Cinta de gasa color amarilla.

HERRAMIENTAS

- Manualidades de cenefa de flores.
- Cortante de margaritas.
- Cortante de hojas lisas.
- Alambre grueso N° 18 verde.
- Alambre mediano N° 24 blanco.
- Perlas pequeñas.
- Cinta de terciopelo.
- Cúter o bisturí.

MATERIALS

- 2 square cakes, one 15 x 15 cm (6" x 6") the other 25 x 25 cm (10" x 10") and 7.5 cm (3") high covered with white rolled fondant.
- 1 35 cm (14 1/2") square cake board covered with white rolled sugar paste.
- 2 cardboard discs, one 10 x 10 cm (4" x 4") and other 15 x 15 cm (6" x 6") covered with white paste.
- Light yellow, very light lilac, dark yellow and orange gum paste.
- Medium wire.
- Edible glue.
- Templates for lilies.
- Small icing.
- Thin cake board icing.
- Medium organza ribbon.

EQUIPMENT

- Model for creating roll flowers.
- Daisy cutter.
- Plain leaf cutter.
- Thick green (N° 18) wire.
- Medium white (N° 22) wire.
- Tacky paste.
- Florist's ribbon.
- Cutter or scalpel.

[PASO 1]
Centros de margaritas: *Formar los centros a partir de una bolita de pasta de goma color amarillo claro. Texturar con ayuda de un marcador de centros. Cortar un trozo de alambre mediano, texturar un oro en un extremo y luego doblarlo en forma de L. Sin retirar la pasta del molde, insertar en ella el alambre previamente humedecido en pegamento comestible. Retirar y dejar secar.*

[STEP 1]
Center for daisies: *Make the centers starting with a light yellow sugar paste ball. Place it in the center marker, press with the finger into the mould. Cut out a short piece of wire. Make a little ring at one end, and then bend it into an L. With the paste still into the mould, moisten the wire with edible glue and put it inside. Remove and let dry.*

[PASO 2]
Pétalos de margaritas: *Estirar pasta de goma de color lila muy claro hasta que esté bien delgada. Cortar una rueda de pétalos con ayuda de un cortante. Marcar las nervaduras. Afinar y acocar cada pétalo con ayuda de un bolillo, comenzando desde el extremo del pétalo hacia adentro.*

[STEP 2]
Daisies petals: *Roll out lilac sugar paste until very thin. Cut out a ring of petals with a cutter. Use a veiner for each petal, sharpen and hollow with a ball tool moving from the end to the center of the petal.*

[PASO 3]
Humedecer la base del centro de las margaritas con pegamento comestible. Insertar el alambre del mismo en cada rueda de pétalos. Dejar secar con movimiento. Pintar cada flor por detrás con colorante en polvo violeta. Tonalizar el centro de cada flor con el mismo colorante.

[STEP 3]
Moisten the base of the daisies center with edible glue. Place the wire in each ring of petals. Allow it to dry into a natural position. Color each flower on its back with purple dusting color. Use the same for the center.

[PASO 4]
Rosa china doble: *Realizar el pistilo principal con pasta de goma color amarillo, a partir de una esfera del tamaño de un garbanzo, dándole forma de lágrima alargada y bien delgada. Atravesar esta pieza con un alambre N° 18 desde la parte más gruesa hasta la mitad. Adherir pequeños pistilos con pegamento comestible.*

[STEP 4]
Chinese double rose: *Make the central pistil with yellow gum paste , starting from a ball the size of a chick-pea and modeling it into a long, thin tear drop. Place a N° 18 wire through it up to the middle. Add small pistils with edible glue.*

[PASO 5]
Pétalos: *Cada flor contiene 15 pétalos, los cuales se colocan en cuatro vueltas distintas. Extraer pasta de goma amarilla muy fina, cortar los pétalos con cortante de hoja. Marcar las nervaduras. Afinar y dar movimiento a los bordes con un rulemeo. Reservar dentro de una bolsa plástica para evitar que se sequen.*

[STEP 5]
Petals: *Each flower is made up of 15 petals, which appear in 4 different rows. Roll out the yellow sugar paste until very thin, cut out the petals with a leaf cutter. Make the veins. Use a ball tool to shorten the edges. Place them into a plastic bag to prevent them from drying.*

[PASO 6]
Primera vuelta: *Tomar un pétalo y envolver al pistilo principal adhiriéndolo con pegamento comestible.*

[STEP 6]
First row: *Hold one petal and stick it around the main pistil. Use edible glue.*

[PASO 7]
Segunda y tercer vueltas: *Colocar 5 pétalos envolviendo el anterior. Dejar orear y colocar a continuación la tercer vuelta de 5 pétalos. Dejar secar.*

[STEP 7]
Second and third rows: *Place three petals around the first one. Let them dry for a while and then place the third five petal row. Let dry.*

[PASO 8]
Cuarta vuelta: *Alambrar 6 pétalos con alambre Nº 24, y dejar secar sobre una media caña. Unir los pétalos alambrados a la flor sujetando con cinta de floristería.*

[STEP 8]
Fourth row: *Use Nº 24 wire and place it into 6 petals. Allow them to dry on a hollow surface. Join these last petals to the flower tying them with florist's ribbon.*

[PASO 9]
Pintado de pétalos: *Pintar los pétalos con colorante en polvo amarillo fuerte, para realzar el trabajo.*

[STEP 9]
Color the petals: *with bright yellow dusting color, so as to brighten the shade*

[PASO 10]
Mosaicos: *Estirar pasta de goma color naranja a 1 mm. De espesor. Cortar cinco piezas según los moldes. Dejar secar. Transferir sobre cada mosaico los dibujos del diagrama. Delinear con glacé real y rellenar el interior de cada diseño con glacé fluido. Dejar secar. Para realzar los colores, pintar con colorante en polvo el fondo de cada mosaico.*

[STEP 10]
Tiles: *Roll out orange gum paste until 1 mm. thin. Use templates to cut out each piece. Let dry. Copy the design on each piece. Draw with Royal Icing and fill in each one with run out Royal Icing. Let dry. To improve the effect use dusting color for the background of each tile.*

[PASO 11]
Armado de la torta: *Preparar dos tortas cuadradas, una de 16 y otra de 24 cm de lado por 9 cm de altura. Ubicar sobre una bandeja de fibrofácil de igual tamaño que las tortas y de 1 cm de espesor. Forrar con fondant extendido blanco cubriendo inclusive la base de fibrofácil. Texturar la superficie con un rodillo de cerdas duras. Adherir con glacé real los mosaicos en el borde inferior de la torta.*

[STEP 11]
Cake assembling: *Make the 2 square cakes (16 x 16 x 9 cm) and (24 x 24 x 9 cm) Place them on a 1 cm thick wooden tray. Cover them with white Fondant including the wooden tray. Texture the surface with a hard brush. Stick the tiles round the lower border with Royal Icing.*

[PASO 12]
Bandeja y moños: *Forrar con pasta blanca una bandeja cuadrada de 30 cm de lado. Colocar una cinta de gasa color amarillo intenso alrededor de la misma. Reservar. Forrar con pasta blanca dos cuadrados de telgopor: Uno de 10 cm x 10 cm de lado, y el otro de 16 cm x 16 cm para utilizar como soportes debajo de cada torta. Dejar secar.*

[STEP 12]
Cake board and borders: *Cover a 30cm. square cake board with white sugar paste. Place a bright yellow organza ribbon around it. Set aside. Line two Styrofoam squares with white sugar paste. One should be 10 x 10 cm and the other 16 x 16 cm in as to be placed them under each cake. Let dry.*

[PASO 13]
Presentación: *Ubicar el cilindro de lil con el lado cobre la bandeja y adherir la unión con glacé. Colocar sobre el mismo la torta más grande. Insertar palillos de madera en el centro de la torta para que soporte sin deformarse el peso del piso superior. Cortar a ras de torta el excedente de palillos.*

[STEP 13]
Presentation: *Place the bigger white square on the cake board and stick it with Royal icing. Place the bigger cake on top. Insert some toothpicks into the cake so that it can hold the second cake without losing its shape. Cut out the remnant.*

NOTA: *La utilización de cilindros para separar tortas entre sí, crea la ilusión de que las mismas se encuentran suspendidas en el aire. Este es un buen recurso a utilizar para empezar a crear tortas de diseños modernos.*

NOTE: We can use bubbles to separate cakes and make them look as if floating in the air. This is a good idea to start creating very modern designs.

[PASO 14]
Ubicar sobre la torta el cilindro más pequeño, fijando la unión con glacé real. Colocar sobre éste la torta de lil con el lado. Una vez armada, acomodar las flores sobre la parte superior. Completar la decoración con lazos de cinta de gros al tono.

[STEP 14]
Place the smaller square on the cake, sticking it with Royal icing. Place the smaller cake on top. Once assembled, place the flowers on the upper part of the cake. Finish the decoration with organza ribbon bows in the same shade.

[PASO 6]
Ubicar la torta sobre una bandeja adecuada a su presentación. Decorar una guarda de glace utilizando pico redondo N°83 en la unión entre ambas.

[STEP 6]
Place the cake on a suitable cake board. Make a Royal icing border with a N° 83 tip around the separation line.

[PASO 7]
Adherir las rosas sobre la torta, con glace real color verde. Con el mismo glace en cartucho decorar hojas y otros pequeños detalles. Completar la decoración con lazos de cinta de tela metalizada.

[STEP 7]
Use green Royal icing to stick the roses on the top of the cake. Make small leaves and more greenery with some Royal icing. Complete the decoration with metallic ribbon on the cake board.

MATERIALES
- 1 lata rectangular de 25 cm x 40 cm (10" x 16") cubierta con pasta americana blanca
- 1 bandeja rectangular de 35 cm x 45 cm (14" x 18") cubierta con la misma pasta
- Pasta de goma
- Pinta para modelar
- Pastillaje
- Glucosa
- Colorante vegetal rosa, celeste, amarillo, marfil, rojo, azul, marrón, blanco
- Colorantes en polvo: Rojo rubí y dorado
- Cúter

HERRAMIENTAS
- Espátula
- Cortante de flores/mariposas y estrellas
- Rodillo
- Pincel de cerdas duras
- Palillos

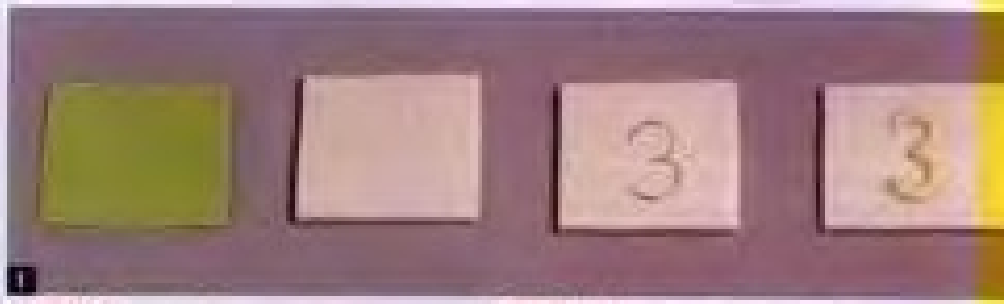
MATERIALES
- 1 rectángulo color celeste/azul bebé de fieltro (25 x 40 cm (10" x 16"))
- 1 rectángulo color fucsia/rosado bebé de fieltro (35 x 45 cm (14" x 18"))
- Cúter fino
- Regla fina
- Pastillaje
- Rodillo chico
- Pincel, lápiz fino, palillos, tijeras, mdf, plástico, tijeras, azul
- Colorante vegetal celeste
- Azúcar impalpable o glasé
- Jugo de limón
- Tijeras Cúter

EQUIPMENT
- Modelling tools
- "Fuego rosa/rosa" and blue colors
- Ball tools
- Dust paintbrush
- Toothpicks

Juguemos a la rayuela

LET'S PLAY HOP-SCOTCH

Patricia Grenat



1

[PASO 1]
Rayuela: *Estirar pasta de goma de color rosa, celeste y amarillo pálido a 1 mm (1/8") de espesor. Cortar las piezas con ayuda del molde. Dejar secar. Decorar los números con glacé real algerado con unas gotas de jugo de limón. Dejar secar. Reservar.*

[STEP 1]
Tiles: *Roll out pink, light blue and light yellow gum paste 1mm. (1/8") thick. Cut out the piece with the help of the template. Let dry. Use Royal icing mixed with some lemon drops to draw the numbers. Let dry and set aside.*

2

[PASO 2]
Estrellas: *Estirar pastillaje blanco bien delgado, cortar estrellas de diferentes tamaños con ayuda de un cortante. Dejar secar. Pintar con colorante dorado diluido en alcohol.*

[STEP 2]
Stars: *Roll out very thin white Pastillage. Use cutters to make stars in different sizes. Set aside. Decorate them with gold color diluted in alcohol.*

[PASO 3]
Candelabro: *Modelar un pistón del candelabro con pasta de goma color marfil. Pintar el candelabro con colorante dorado diluido en alcohol. Adherir la vela, pintar la llama con colorante vegetal color amarillo y rojo diluido en agua. Decorar la cera con glacé fluido. Reservar.*

[STEP 3]
Candle stick: *Model the piston in cream color gum paste. Use golden color diluted in alcohol to color the candle stick. Attach the candle, color the flame with red and yellow vegetable colors diluted in water. Use wax on Royal icing to imitate the wax. Set aside.*

[PASO 4]
Corazones y flores: *Modelar corazones de diferentes tamaños a partir de una lágrima de pasta de goma roja. Realizar una marca a la mitad con ayuda de un estilete. Reservar. Estirar pasta de goma en 3 rojos distintos de color rojo. Cortar flores con cortantes de nomeolvides de diferentes tamaños. Afinar los bordes y acocar con un bolillo. Decorar un punto de glacé amarillo en el centro. Reservar.*

[STEP 4]
Hearts and flowers: *Model hearts in different sizes starting from red gum paste tear drops. Make a line in the middle with a modeling tool. Set aside. Roll out gum paste in three different shades of red. Use "forget-me-not" cutters in different sizes to cut out flowers. Sharpen the edge and give natural look with a ball tool. Decorate with a yellow Royal icing dot in the middle. Set aside.*

[PASO 5]
Nubes: *Modelar un grupo de nubes con pasta para modelar blanca. Dejar secar y texturar realizando un garreado con glacé real blanco y pincel de cerdas duras. Reservar.*

[STEP 5]
Clouds: *Model a group of clouds with white modelling paste. Let dry and texture with white Royal icing and a hard point brush. Set aside.*

[PASO 6]

Pies: *Hacer los pies a partir de una bolita de pasta para modelar color piel. Afinar en el centro para separar los dedos del talón. Pronunciar el dedo pulgar y marcar el resto de los dedos con una entreca. Acomodar los pies en la posición deseada sobre las nubes.*

[STEP 6]

Feet: *Start from a small skin color sugar paste ball to make the feet. Press in the middle to separate the toes from the heel. Shape the big toe and the rest of the toes with a modeling tool. Place the feet as desired on the clouds.*

[PASO 7]

Piernas: *Modelar los pantalones a partir de 2 rollos de pasta color marinos, afinar levemente en el centro, cortar un extremo en ángulo y abrir la base del lado opuesto. Marcar los pliegues de la tela con una entreca. Decorar la bocamanga del pantalón realizando pequeñas marcas con ayuda de un bolillo pequeño. Acomodar las piernas en posición de sentado sobre la nube.*

[STEP 7]

Legs: *With two cream color sugar paste rolls, model the trousers. Press slightly in the middle. Make a slanted cut at one end and open the bottom of the other end. Use a modeling tool to show the cloth. Decorate the trousers trim with a small ball tool. Place the legs as if sitting on the cloud.*

[PASO 8]

Torso: *Modelar el torso a partir de un cono de pasta color marinos. Abrir su base en forma de campana, marcar los pliegues de la cintura con una entreca y acomodar sobre las piernas. Atravesar el torso con un palillo para sostenerlo erguido.*

[STEP 8]

Body: *Model the body from a cream color sugar paste cone. Open up the bottom part like a bell, show the waist with a modeling tool and place it on top of the legs. Insert a wooden stick to keep it straight.*

[PASO 9]

Brazos y manos: *Modelar 2 rollos de pasta para formar los brazos, redondear la zona de los hombros y ahuecar la zona de las muñecas. Marcar los pliegues internos del codo con una esteca y ubicar a los costados del cuerpo dándole movimiento. Formar las manos a partir de una lágrima de pasta color piel. Aplanar. Cortar en V para separar el pulgar del resto de la mano. Realizar 3 cortes para separar el resto de los dedos. Adherir en el extremo de los brazos con glacé real.*

[STEP 9]

Arms and hands: *Mould the arms from two sugar paste rolls, shape the shoulders and hollow to mould the wrists. Show the inner part of the elbow with a modeling tool and place at both sides of the body in a natural posture. Mould the hands with a skin color paste tear drop. Flatten it. Make a V cut to divide thumb from fingers. Make 3 more cuts to show the four fingers. Attach to the arms with Royal icing.*

[PASO 10]

Cuello y cabeza: *Para realizar la cabeza, cubrir una esfera con pasta para modelar color piel. Realizar una hendidura al medio para separar la frente de las mejillas. Ubicar la nariz realizada en la misma pasta. Con un bolillo pequeño abrir las cuencas de los ojos en forma de lagrima y rellenar con pasta marrón, marcar la boca con una esteca. Dar color a las mejillas y nariz con colorante en polvo. Con colorante marrón diluido en agua delinear los ojos y pestañas con ayuda de un pincel bien fino. Depositar dos puntos blancos en los ojos para iluminar el rostro. Una vez seca, humedecer con un pincel y agua la cabeza. Cubrir la misma con un trozo de pasta para modelar color marrón. Recortar el excedente de pasta. Texturar el cabello con ayuda de una esteca. Colocar un rollo de pasta alrededor de la cabeza para formar la aureola. Pintarla con colorante dorado diluido en alcohol. Formar el cuello con un rollito de pasta color piel y ubicarlo alrededor del palillo. Ubicar la cabeza sobre el cuello insertándolos en el palillo.*

[STEP 10]

Neck and head: *Cover a Styrofoam ball with skin color sugar paste to make the head. Make a dent to separate the forehead from the cheeks. Stick the nose made of the same paste. With a small ball and open the eyes and fill them in with brown paste, open the mouth with a modeling tool. Color the cheeks and the nose with shading color. Use a fine paint brush and brown color diluted in water to draw the brows and eye lashes. Give full expression to the eyes with white dust. Once dry moisten the head and cover it with a piece of brown sugar paste. Remove the extra bits. Use a modeling tool to make the hair. With a small paste roll make the halo. Paint it golden with color diluted in alcohol. Make the neck with a paste roll stuck around the wooden stick. Insert the head on top.*

[PASO 11]

Alas: *Formar las alas a partir de una tapirama de pasta para modelar blanca, adelgazarla, marcar con estecas para imprimir las plumas en forma de ondas. Aplicar gluvi. Adherir en la espalda del angel con glacé real.*

[STEP 11]

Wings: *Start the wings from a white paste sugar dough. Flatten them and draw the feathers using a modeling tool.*

Sprinkle glicer on top.

Use Royal icing to stick them on the angel's back.

[PASO 12]

Decoracion: *Preparar una torta rectangular. Tornear el frente de la misma con ayuda de un cuchillo, dando forma redondeada. Cubrir con pasta americana sin tela. Ubicarla sobre una bandeja cubierta con la misma pasta. Colocar una cinta de raso alrededor de su base. Aplicar glacé con ayuda de un pincel de cerdas duras. Dar color celeste y marrón claro con colorante en polvo en ambos extremos de la torta para simular el cielo y la tierra. Ubicar las nubes con el angel sobre la torta. Acomodar los pasos de la ronda. Adherir las flores y las estrellas en ambos extremos del juego. Decorar la unión de la torta con la bandeja con copos de glacé real, intercalando algunos corazones.*

[STEP 12]

Decoration: *Make a rectangular cake. Carve the front of it with a sharp knife turning it slightly round. Cover the cake with Rolled Fondant without any reputable color. Place it on a cake board covered with same paste. Tie a silk ribbon around its bottom. Decorate the surface with Royal icing with a hard paint brush. Use during colors to resemble the earth - with light brown- and the sky- with light blue. Place the clouds with the angel on the cake. Place the rails for the "hop-scotch". Stick the flowers and the stars at both ends. Use Royal icing flakes to decorate the separation from the cake board, including some hearts as well.*

MATERIALES
- 1 Torta rumbeada
- Bases de cartón forradas en papel aluminio de 7 x 7 cm (3"x3")
- Bandejas de plástico (una de 11 x 11 cm (4"x4") calladas con pasta americana color verde
- Crisp bebé de cacao color tiza
- Pasta de goma morena
- Pasta para modelar rígida de color blanco, negra, rosa, naranja, amarilla, naranja y gris.
- Tijeras de cocina
- Glucé real
- Bombones redondos

HERRAMIENTAS
- Palito de madera
- Cúter
- Fresa para horneados
- Cortantes pequeños
- Moldes de Tapa de Caja
- Espátula con acople
- Pico de pastry
- Estecas
- Cartulina de papel perlado

MATERIALS
3" x 3" cm (3" x 3") square cake boards piece of cardboard covers with aluminium paper
1 cake board covered with green sugar paste
Mini-sponge cakes
Violet gum paste
White, black, pink, light blue, yellow, orange and grey quick modelling paste
Plastic baking utensil
Royal icing
Round chocolates

EQUIPMENT
Rolling pin
Cutter
Paste brushes
Small cutters
Spatula
Piping bag with coupler
Pastry pick
Modelling tool
Piping bags

Gatitos curiosos

PEEPING KITTENS

Gabriela Elisaga

[PASO 1]
Caja: *Cortar la torta en cuadrados de 7 x 7 cm (3"x3"). Ubicar cada minitorta sobre su base de cartón forrado en papel de aluminio. Untar con dulce la superficie. Cubrir la parte superior con un cuadrado de pasta gris y los laterales con una tira de pasta que sea 3 mm más alta que el lateral de la torta para dar efecto de profundidad.*

[STEP 1]
Box: *Cut the cake in 7x7 cm (3"x3") squares. Place each mini-cake on an aluminum paper lined piece of cardboard. Spread the surface with jam. Cover the top of each one with a grey sugar paste square, and the sides with a paste strip 3 mm. higher than the cake so as to show the depth.*

[PASO 2]
Ubicar la minitorta sobre una bandeja adecuada a su tamaño, forrada con pasta color verde. Realizar recortes de diferentes colores y decorar los laterales.

[STEP 2]
Place the mini-cake on a suitable cake board covered with green sugar paste. Decorate the sides with small pieces of paste.

[PASO 3]

Tapa: *Realizar las tapas con 24 hs de anticipación. Estirar pasta de modelar vainilla de 1 mm (1/16") de espesor. Cortar cada tapa según los moldes. Realizar las marcas que se indican con ayuda de una aguja. Cortar los bordes al vuelo. Levantar cada solapa hacia arriba para formar los laterales de la tapa. Adherir las uniones con agua. Dejar secar.*

[STEP 3]

Lid: *Prepare the lids 24 hrs. before. Roll out "quick modeling paste" 1mm (1/16") thick. Cut out each lid according to template. Make the suggested lines with a modeling tool. Cut the sides slanted. Fold each lapel upwards to make the sides. Stick the corners with water. Let dry.*

[PASO 4]

Realizar un moño a partir de un rectángulo de pasta de goma color violeta. Cortar dos lazos y adherirlos al moño, dejando secar con movimiento. Decorar la tapa de igual forma que la caja. Agregar el moño y realizar un punto cordón blanco en los bordes.

[STEP 4]

Make a bow from a purple gum paste rectangle. Cut out two straps and stick them to the bow and allow them to dry in the right position. Decorate the lid just like the box. Add the bow and make a white border around it.

[PASO 5]

Modelar los ovejas a partir de una bolita de pasta blanca dar forma de cono aplanado. Realizar la nariz, con un cono más pequeño de pasta rosa y los ojos con dos bolitas de pasta color negro. Reservar.

[STEP 5]

Make the sheep from a white modelling paste ball. Model two flat cones. Make the nose with a smaller pink paste one and the eyes with two small black paste balls. Set aside.

[PASO 6]
Gatos: *Ubicar un bombón redondo sobre la montaña, adherir con glacé real. Modelar dos rollitos de pasta un colorear para formar las patas. Ubicarlos a los costados del bombón. Con glacé y poco de pastita cubrir toda la superficie del bombón, y las patas para formar el pelaje.*

[STEP 6]
Kittens: *Place a round chocolate on the mini-cake and stick it with Royal icing. Model two pasta colorless rolls to make the legs. Place them on each side of the chocolate. Use a grass tip and some Royal icing to sew the legs and the chocolate in order to assemble the cat's fur.*

[PASO 7]
Antes de que seque el glacé, adherir las orejas, nariz y ojos. Colocar tres trozos de tanza para formar los bigotes. Delinear la boca con dos trazos de glacé negro en cartucho dando forma de "u". Realizar un punto blanco con colorante sobre los ojos, para dar luz a la mirada. Decorar con glacé y poco de pastita la parte posterior de las orejas.

[STEP 7]
Stick eyes, nose and ears before the icing dries. Use some plastic fishing thread to make the whiskers. Draw the mouth with black Royal icing lines in the shape of a U, with the help of a paper piping bag. Draw a white dot on the eye for more natural expression. Make the fur behind the ears next as on the body and legs.

[PASO 8]
Ubicar la tapa sobre la caja y fijar la unión con glacé real.

[STEP 8]
Place the lid on the box and stick it with Royal icing.

Fabrica de chocolate

CHOCOLATE FACTORY

Malina Stoilova

MATERIALES
- 1 hoja roxlante de 30 x 50 cm (12"x19") cubierta con pasta americana color marfil.
- 1 hoja de goma roxlante de 30 x 50 cm (12"x19") cubierta con la misma pasta.
- Pasta de goma.
- Pasta para modelar.
- Colorantes vegetales: verde amarillo, azul, blanco pulverizado, gris marrón.
- Colorante en polvo rosa.
- Glacé en cartucho.
- Cinta de raso.
- Recorte de cartulina.

HERRAMIENTAS
- Cúter.
- Palillos.
- Rodillo marcador simple, mediano.
- Bolillos.
- Pincel fino.
- Tijeras de relojero N°3 y 4.
- Manga con aliento.
- Boquilla de pastelería.
- Trozos de huevo N°3.

MATERIALES
- 1 gel x 30cm (12"x12") cubierta con pasta americana color marfil sobre cubierta blanca.
- 1 gel x 30 cm (12"x19") cubierta con pasta americana color marfil, tamaño pasta.
- Goma pasta.
- Modelling paste.
- Colores: amarillo, blanco, naranja, gris, marrón vegetales en polvo.
- Pasta dusting: polvo.
- Pincel fino.
- Tijeras de relojero.
- Aplicar: Template.

EQUIPMENT
- Modelling tool.
- Toothpicks.
- Rolling pin, rolling and cross.
- Ball tool.
- Fine brushes.
- Scissors: ball tool N°3 and 4.
- Piping bag with coupler.
- Tips piece.
- Round egg N°3.

[PASO 1]
Torso: *Realizar una bolita de pasta para modelar, afinar hacia un costado hasta formar unas patitas. Con estecs marcar los pliegues de la cintura. Sostener con un palillo.*

[STEP 1]
Body: *Make a small modelling paste ball, sharpen on side so as to get a pear. Use a modelling tool to bend the waist. Insert a tooth pick.*

[PASO 2]
Patas: *Afinar una bolita de masa hasta formar un huevo, doblarlo al medio. Marcar la zona del arco del pie y pronunciar el talón. Con estecs marcar los dedos. Pegar las patas al torso y dejar secar. Realizar una bolita para la cola.*

[STEP 2]
Legs: *Model a paste ball to make a bean, fold in the middle. Make the foot and show the heel. Use a modelling tool to show the toes. Stick the legs to the body and let dry. Make a ball for the tail.*

[PASO 3]
Delantal: *Estirar pasta de goma color verde manzana de 1 mm de espesor y texturar con rodillo sushi. Cortar el delantal según el molde y pegarlo con clara de huevo al cuerpo del conejo. Por último colocarle los detalles de los tirros y el moño en pasta de goma amarillo claro.*

[STEP 3]
Apron: *Roll out apple green gum paste until 1mm. thick. Texture with a rolling pin. Use the templates to cut out the apron and stick it with egg white to the rabbit's body. Finally add the straps and the bow in light yellow gum paste.*

[PASO 4]
Cabeza: *Amasar una bolita de pasta para modelar y alargarla hasta obtener un huevo con un extremo más grande que el otro. Aplanar con la palma de la mano el extremo más pequeño, y con estaca cortar por la mitad para obtener las dos orejas. Con un bolillo ahuecar el interior de las orejas, pellizcar las puntas con los dedos y darles movimiento.*

[STEP 4]
Head: *Model a modelling paste ball and flatten it until it looks like a bun with one end bigger than the other. Use your palm to flatten the smaller end, and use a modelling tool to cut it in halves to make the ears. Hollow them with a ball tool, pinch the end with your fingers to give them natural posture.*

[PASO 5]
Con el dedo índice hacer una hendidura en la mitad para separar la frente de las mejillas. Con un bolillo pequeño ahuecar los ojos y abrir la boca. Marcar la hendidura central del hocico con estaca de cuchillo. Con la misma herramienta abrir hacia cada lado de la boca para simular los mofletes. Debajo de éstos hacer presión con los dedos para marcar las comisuras. Con un pequeño triángulo de masa rosa formar la nariz. Con masa caliente rellenar los ojos y sobre ésta adherir una pequeña bolita aplanada de masa azul. Con colorante blanco dar brillo a la mirada. Dar color a las mejillas y al interior de las orejas con colorante rosa en polvo.

[STEP 5]
With your fore finger make a dent on the head to separate forehead from cheeks. Use a small ball tool to open eye and mouth. With a knife modeling tool separate the upper lip. Use the same tool to open the sides of the mouth to resemble the cheeks. Press with your fingers right under them for the expression. Make the nose with a small pink gum paste triangle. Fill in the eye with light blue gum paste and stick a flat blue gum paste ball on top of them. Give the eye natural look with a white gel on each. Color the inside of ears and the cheeks with pink dusting powder.

[PASO 6]
Brazos: *Modelar los brazos a partir de una bolita de pasta para modelar. Dar forma de huevo. Con estaca marcar los dedos y los pliegues del interior del brazo. Dar movimiento.*

[STEP 6]
Arms: Make the arms from a modelling paste ball. Model a small bun. Make the fingers and the arm folds with a modeling tool. Give them natural posture.

[PASO 7]
Pegar con clara de huevo la cabeza y los brazos al cuerpo. Colocarle un accesorio entre las manos.

[STEP 7]
Use egg white to add the arms and the head to the body. Place an ornament between the arms.

[PASO 8]
Huevos: *Tener pasta para modelar de varios colores. Modelar bolitas de distintos tamaños con una leve afinación en un extremo. Decorar los huevos marrones y blancos con glasé en cartucho. Para los huevos de colores realizar trazos simples con pincel fino y colorante vegetal.*

[STEP 8]
Eggs: *Prepare sugar paste in different colors. Make little balls in different sizes which are thinner at one end. Use Royal icing in a paper bag to decorate the brown and white eggs. Decorate the others with a fine brush and vegetable colors.*

[PASO 9]
Manga: *Partiendo de una bolita de pasta de goma blanca, modelar un cono, ahuecarlo en su extremo más ancho, fruncirlo y retorcerlo. Con estilete marcar la rosca de la manga. Modelar un cono pequeño invirtiendo una boquilla, pegarlo y pintarlo con colorante plateado.*

[STEP 9]
Piping bag: *Make a cone from a white gum paste ball. Hollow the wider end. Press the opening together and twist it. Show the lid with a modeling tool. Model a small cone to imitate a tip and paint it silver.*

[PASO 10]
Vasija con chocolate: *Realizar la vasija partiendo de una bolita de pasta para modelar color gris de 15 mm (1/2") de diámetro, ahuecarla en el centro con un bolillo. Modelar la cuchara de madera con pasta marrón y dejarla secar. Con glasé marrón bien oscuro rellenar la vasija imitando chocolate e insertar la cuchara.*

[STEP 10]
Pot with chocolate: *Model the pot from a gray 15 mm (1/2") gum paste ball and hollow it in the middle. Model the wooden spoon with brown paste and let it dry. Fill the pot with dark brown royal icing resembling chocolate and put the spoon into it.*

[PASO 11]
Canastita: *Utilizar de molde medio esfera de telgopor N°3 para las canastas pequeñas, y N°4 para las canastas grandes. Estirar masa de color marrón claro de 2 mm de espesor y texturarla con un rodillo marcador de nombre. Cubrir la media esfera con masa y cortar con cúter los excedentes. Una vez seca, pintar la canasta con colorante marrón bien diluido en agua. Con glacé amarillo claro y boquilla de pasto emitir paja y pegar los huevos ya decorados.*

[STEP 11]
Small basket: *Use a Styrofoam half ball N° 3 mould to make the small baskets and a N°4 half ball for the bigger ones. Roll out 2mm. thick Light brown sugar paste and texture it to resemble basket weave. Cover the half balls with the paste and cut out the trimmings. Once dry color the basket with brown color diluted in water. Make the straw with a grass tip and yellow Royal icing and stick the decorated eggs.*

[PASO 12]
Armado y decoración: *Preparar un huevo de chocolate con un molde N°12. Decorarlo a gusto y ubicarlo sobre un aro de pastillaje de 7 cm (3") de diámetro. Preparar la torta en un molde ovalado. Cubrirla con pasta color marfil y texturar la superficie con molde imitando tablones de madera. Con pincel y colorante marrón bien diluido en agua matizar la superficie para resaltar las vetas de la madera. Ubicar la torta sobre una bandeja ovalada forrada con la misma pasta. Como terminación realizar un rollo de masa y pegar con glacé distintos huevos de colores.*

[STEP 12]
Assembling and decoration: *Prepare a chocolate egg with a N°12 mould. Decorate it as you wish and place it on a pastillage 7cm. (3") diameter ring. Bake the cake into an oval baking pan. Cover it with ivory sugar paste and texture the surface with a modeling tool to imitate wooden board. Make these board lines more evident by coloring them with brown vegetable color diluted in water. Place the cake on an oval cake board covered with same paste. Finish the decoration with a paste roll and the colored eggs stuck with Royal icing.*

TÉCNICAS • *Techniques*

PEGAMENTO Y COLORANTES COMESTIBLES • EDIBLE GLUE • EDIBLE COLORS

PEGAMENTO COMESTIBLE

Este pegamento es de suma utilidad para unir piezas de pasta de azúcar. La clara de huevo, reconstituida a partir de albúmina de huevo en polvo es un buen pegamento, como así también el glacé real.
Otra opción es la mezcla que resulta de unir pasta de azúcar y agua. A partir de ellas obtenemos una pasta espesa para pegar.
Otra posibilidad es hacer un pegamento de goma arábiga, la cual, junto con los pegamentos de azúcar comerciales, se puede adquirir en las casas de repostería.
Para elaborarla en casa se debe mezclar una cucharadita de goma arábiga en polvo con tres cucharaditas de agua hasta que se disuelva e integren muy bien. Esta preparación debe guardarse en un envase hermético en la heladera.
Para unir piezas o trozos de pasta de azúcar los mismos deben humedecerse previamente con pegamento de azúcar usando un pincel fino. Antes de unir entre sí las piezas, es aconsejable dejar orear un momento, lo se aplica excesiva cantidad de pegamento las piezas pueden deslizarse fuera de lugar. Presionar con suavidad en la posición correcta sosteniendo durante unos minutos. En caso de ser necesario, se pueden usar pequeños fragmentos de goma espuma para afirmar las piezas hasta que se sequen.

COLORANTES COMESTIBLES

El colorante comestible se puede obtener en un gran mix de colores en las casas de decoración y en muchos supermercados. Cuando se necesitan colores oscuros o brillantes, recomiendo que se utilicen colorantes comestibles en pasta, ya que son más concentrados y no cambian en forma drástica la textura de la pasta.
También se puede conseguir el colorante comestible en forma líquida, pero es aconsejable utilizarlo sólo para tonos pastel, ya que hacen que la pasta se ponga pegajosa y difícil de usar.
El colorante comestible en polvo es bueno para espolvorear la torta y lograr tonos suaves.

EDIBLE GLUE

This glue is most useful when joining sugar paste pieces. There are other ways of sticking paste together , as Royal icing or egg white made from powder egg. Another option might be mixing sugar paste and water. This way we can get a thick paste to be used with a brush. A further possibility could be to make glue from Gum Arabic, which along with industrial glue, is normally available at cake decoration shops.
To have it home made we must mix a teaspoful of powder Gum Arabic with three spoonfuls of water until they blend together. This preparation must be kept in an right container in the refrigerator. In order to join sugar paste pieces, they must be previously moistened with sugar glue with the help of a fine paintbrush. It is better to allow them to dry for a while before joining the pieces. Too much glue would allow the pieces to slide out of place. It is advisable to hold them together for a few seconds and to press firmly into the right position. It might soon be useful to hold them right by means of some rubber fragments until completely dry.

EDIBLE COLORS

Edible colors are available in many possible shades at bulk supermarkets and cake decoration shops. When dark or bright colors are necessary I recommend paste colors, as they are thicker and will not affect the thickness of the sugar paste too much.
There are also liquid colors, but these should only be used for pastel colors as otherwise they would make your sugar paste sticky and difficult to use. Edible shining powder is available for sprinkling the cake and for light shades of color.

TIP

COMO GUARDAR UNA TORTA DECORADA • HOW TO STORE A DECORATED CAKE

Las tortas decoradas son básicamente de azúcar. Deben guardarse en una caja de cartón para tortas, en una habitación cálida y seca. NUNCA deben ponerse en heladera. El ambiente húmedo estropearía la torta. Si por razones de clima y relleno necesitamos refrigerarla, lo haremos luego de envolverla y sellarla dos veces con bolsas de polietileno.
Otro consejo:
Decorar la torta dentro de la semana de haberla horneado.

Decorated cakes are mainly made of sugar. They should be stored into cardboard boxes in a warm dry room. NEVER should they be stored in the fridge. The damp air will ruin the cake. If due to its filling or just because of the weather it is supposed to be kept cold, then we will wrap it up twice in polyethylene bags.
Another tip:
Make sure you decorate your cake within a week from baking it.

RECETAS Y SECRETOS • *Recipes and secrets*

TORTA DE CHOCOLATE GRANIZADA • DELICIOUS HAIL CHOCOLATE CAKE

INGREDIENTES
- 350 gr. (11 oz) de harina camcorda
- 200 gr. (6 ½ oz) de manteca
- 200 gr. (6 ½ oz) de azúcar
- 250 gr. (9 oz) de chocolate rallado
- 6 claras
- 500 ml. de leche
- 2 cucharadas (tamaño de Té) de polvo de hornear

PREPARACIÓN:
1. Batir la manteca con el azúcar hasta que queden cremosos.
2. Agregar la leche y la mitad del harina.
3. Luego la mitad de las claras batidas a punto de nieve.
4. Incorporar el resto de la harina con el chocolate y el polvo de hornear.
5. Al final agregar el resto de las claras batidas a nieve.
6. Enmantecar y enharinar un molde recordo previamente forrada su base con un papel blanco. Volcar la preparación anterior.
7. Cocinar en horno suave durante una hora aproximadamente. Dejar

INSTRUCTIONS
1. *Cream the butter and the sugar together.*
2. *Add the milk and half the flour.*
3. *Then half of the hard beaten egg whites.*
4. *Add the remaining flour with the chocolate and the baking powder.*
5. *Mix in the rest of egg whites.*
6. *Grease and flour a round baking pan. Previously line the bottom with white paper. Pour in the mixture.*
7. *Bake in oven at medium heat for about an hour. Let cool and remove from pan.*

INGREDIENTS
- *350 gr. (11 oz) Plain all purpose flour*
- *200 gr. (6 ½ oz) Butter*
- *200 gr. (6 ½ oz) Sugar*
- *250 gr. (8 oz) Chocolate grate*
- *6 egg whites*
- *500 cc. milk*
- *2 tsp. baking powder*

PASTA PARA MODELAR RÁPIDA • QUICK MODELING PASTE

INGREDIENTES
- 1 cda. al ras de gelatina sin sabor
- 3 cdas. de agua
- 1 cda. Colmada de glucosa
- 1 cda. De vegetalina
- 500 gr (1 lb.) de azúcar impalpable cernida
- 1 cda. De CMC
- esencia a gusto

PREPARACIÓN
1. Colocar el agua en un bol. Incorporar la gelatina en forma de lluvia y dejar reposar para que se hidrate.
2. Llevar el bol a baño María y disolver lentamente la gelatina removiendo con una cuchara.
3. Una vez que todos los gránulos de gelatina se han disuelto, agregar la glucosa, la vegetalina previamente entibiada para que se torne líquida y la esencia. Mezclar muy bien la preparación y retirar de la fuente de calor.
4. Dejar enfriar el recipiente e incorporar el azúcar impalpable previamente cernida con el CMC al líquido aún tibio. Remover con cuchara de madera hasta que todos los ingredientes se encuentren unificados.
5. Llevar a la mesada. Amasar hasta formar una masa elástica. Si esta resultara muy dura, incorporar agua caliente en pequeñas cantidades, amasando permanentemente, hasta obtener la textura deseada.
6. Agregar colorante a gusto.

NOTA
Es muy importante que el CMC se encuentre perfectamente cernido junto con el azúcar impalpable para evitar la formación de microgránulos de goma.

INGREDIENTS
- *1 Tbsp. unflavored gelatin*
- *3 Tbsp. water*
- *1 Tbsp. glucose*
- *1 Tbsp. Vegetable fat*
- *500 gr. (1 lb.) confectioner's sugar*
- *1 Tbsp. CMC*
- *Essence*

INSTRUCTIONS
1. *Pour the water into a bowl. Sprinkle the gelatin onto the water and let it soak thoroughly.*
2. *Take the bowl to a double boiler and dissolve slowly stirring with a spoon.*
3. *Once the gelatin is dilated, add the glucose, the warm soft vegetable fat and the essence. Stir everything in and remove from heat.*
4. *Allow the mixture to cool and add the confectioner's sugar previously sifted with the CMC to the still warm preparation. Use a wooden spoon to completely blend all the ingredients.*
5. *Place it on the counter. Knead it until quite elastic. If it turned out too hard add small amounts of warm water and keep on kneading until obtaining the right texture.*
6. *Add any suitable color.*

NOTE
The CMC must be perfectly sifted together with the confectioner's sugar so as to avoid any tiny gum lumps.

PASTA DE CHOCOLATE • CHOCOLATE ROLLED FONDANT

INGREDIENTES
- 500 gr. (1 lb.) de Fondant o Pasta para cubrir tortas.
- 200 gr. (8 oz.) de Chocolate cobertura blanco o 300 gr. (9 oz.) de Chocolate cobertura negro

PREPARACION
1. Derretir el chocolate a baño María. Evitar que el agua toque el agua.
2. Retirar el recipiente del baño María. Cortar el fondant en trozos, y agregarlo al chocolate. Unir los dos ingredientes con ayuda de una espátula o cuchara de madera.
3. Unir a la mezcla y amasar bien la preparación anterior hasta formar una masa lisa.

Nota: Guardar en bolsa de nylon. Preparar siempre con un día de anticipación. En épocas muy calurosas, si la pasta resultara blanda, agregar más chocolate (o poner menos Fondant). No agregar azúcar impalpable para endurecer. Para estirar la masa, espolvorear la mesa con azúcar impalpable.

INGREDIENTS
- *500 gr. (1 lb.) Fondant or paste for cake covering.*
- *250gr (8oz) white chocolate or 300 gr. (9oz) Brown chocolate.*

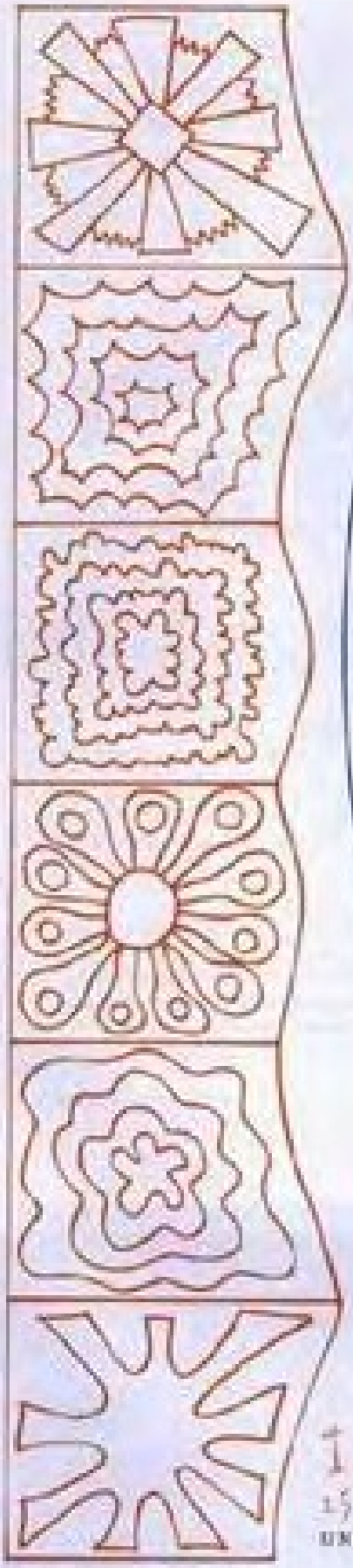
INSTRUCTIONS
1. *Melt the chocolate in a double boiler (set aerial the bowl getting into the water).*
2. *Remove from heat. Cut up the Fondant in pieces and mix into the chocolate. Use a spatula or a wooden spoon to completely blend the ingredients.*
3. *Put the mixture on a counter and knead it up until the preparation is soft.*
Note: *Store in plastic bag. It must be prepared 24hs. before using it. If the paste were too soft in hot weather, add more chocolate (or less Fondant). Never add confectioner's sugar to harden the paste. To roll it out, sprinkle the counter with confectioner's sugar.*

Moldes

(TEMPLATES)

IMPORTANTE:
El molde de esta torta esta a la mitad de su tamaño real. Para trabajar hay que aumentarlo al doble.

IMPORTANT NOTE:
The template for the cake are 50% of their actual size, in that they must be enlarged to become twice as big. Thus as will be as in the photo.



Inolvidable
15 años
UNFORGETTABLE SIXTEEN

Fabrica de chocolates
CHOCOLATE FACTORY
Celestial / Azure

Un dulce regalo
A SWEET SO SWEET
Portaplatillos / Candy Holder

Gafitas verticales
VERTICAL SLITTERS

Base (1 pieza)
Textura con rodillo marcador.
Base (1 piece)
Texture with a rolling pin.

Piezas de 3 mm (1/8") de espesor
Pieces 3 mm (1/8") thick

Juguemos a la rayuela
LET'S PLAY HOP-SCOTCH

MATERIALES

- Porcelana fría
- Esferas de telgopor Nº 2 y 3
- Pasa desarmadores de telgopor
- Cola vinílica
- Acrílicos: blanco, azul, negro
- Colorante en pasta blanco, amarillo, anaranjado, verde, violeta, rojo
- Colorante en polvo rojo rubí
- Mondadientes negros
- Rulos y/o material moldeable

HERRAMIENTAS

- Estilete
- Bastones de diferentes tamaños
- Rulemán
- Palo de amasar
- Pinceles texturadores
- Cutter
- Lija fina
- Papel film
- Pinceles para aplicar colorantes en polvo
- Palillos de madera
- Cortantes redondos Nº 2 y 3

MATERIALS

- Cold Porcelain
- Nº 2 and Nº 3 styrofoam spheres
- Disposable styrofoam glasses
- Vinyl glue
- White, blue and black acrylic colors
- White, yellow, orange, green, purple, pink vegetable colors
- Blush red dusting powder
- Black felt pen
- Skewer toothpick

EQUIPMENT

- Modelling tools
- Roll cutter
- Smooth tool
- Rolling pin
- Texture rolling pin
- Cutter
- Sandpaper
- Paint brushes
- Tooth picks
- Nº 2 and Nº 3 Round cutter

1 | Portagolosinas: *Cortar el vaso de telgopor con un cúter, a una altura de 4,5 cm [1 ¾"], aproximadamente. Lijar el borde, para dar un mejor acabado.*

1 | Candy holder: *Use a cutter to make the St'nylsum glass about 4.5 cm. [1 ¾"] high. Polish the surface.*

2 | *Estirar masa amarilla y texturarla empleando un rodillo. Cortar un círculo de masa para aplicar en la base del recipiente y un trapecio curvo para cubrir el lateral del mismo. Sellar perfectamente las uniones entre ambos.*

2 | *Roll out yellow cold porcelain and texture it with a rolling pin. Cut out a circle to cover the bottom of the glass and a strap to cover the outer side. Seal the separation lines in as not to be seen.*

3 | *Laminar masa anaranjada. Cortar una cinta de 7 mm [1/4"] de ancho para aplicar en el borde superior del envase. Realizar un moño con tiras de masa anaranjada de 15 mm [1/2"] de ancho. Armar los lazos por separado. Adherirlos en frente al envase. Dejar secar.*

3 | *Roll out orange paste. Cut out a 7mm. [1/4"] strap to use to attach it to the upper part of the glass. Make a bow with 15 mm. [1/2"] wide strips. Stick it on the glass when set. Let dry.*

4 | Cabeza de conejo: *Formar la cabeza formando una esfera de telgopor Nº 3 con masa blanca. Introducir un trozo de palillo de madera. Reservar.*

4 | Rabbit head: *Cover a Styrofoam Nº 3 ball with white cold porcelain to make the head. Insert a wooden stick and set aside.*

5 | **Cuerpo:** Con abundante masa, formar la esfera del tripoppor Nº 3 y modelarla hasta obtener un cono levemente curvado. Perforar el extremo superior para luego introducir el palillo de madera.

5 | **Body:** *Use enough paste to cover a Nº 3 ball and shape it into a slightly bent cone. Make a hole on top in order to place the stick with the head.*

6 | **Patas:** Modelar cada pata a partir de un rollo de masa. Afinar en el centro dejando un extremo más abultado que el otro. El más pequeño será el muslo del conejo. Formar el pie ensanchando el extremo más grande. Aplanar suavemente sobre la mesa. Volver el muslo sobre el pie. Afinar un poco el talón. Redondear las superficies filosas. Con esteca marcar los dedos. Pegar tuercas pequeñas en la planta de las patas.

6 | **Legs:** *Model each leg from a cold porcelain roll. Flatten in the middle and make one end bigger than the other. The smaller one will be the rabbit's thigh. Smooth the bigger end to make the foot. Shape the heel. Use a modeling tool to make the toes. Attach the circles to the soles.*

7 | **Patas delanteras:** Modelar cada pata a partir de un rollo de pasta. Dejar un extremo más grueso para formar la mano. Redondear la misma y aplanarla levemente. Marcar con estecas los dedos. Reservar.

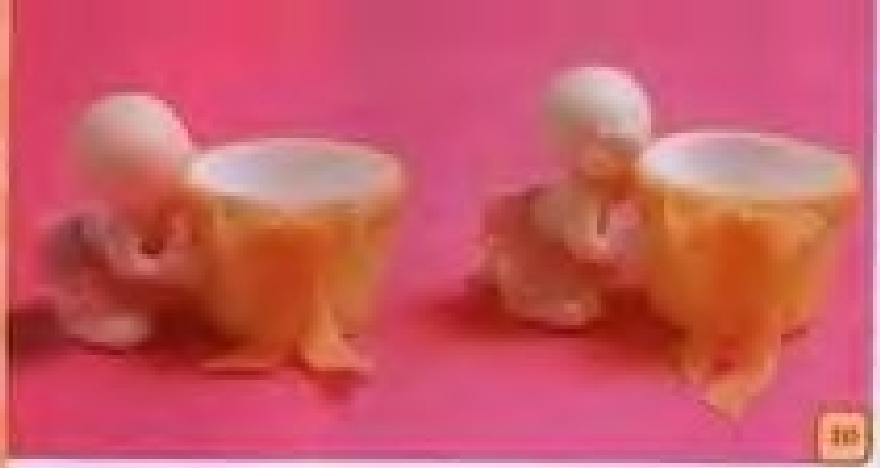
7 | **Fore legs:** *Model each leg from a cold porcelain roll. Leave a thicker end to make the hand. Make it round and flatten it slightly. Make the fingers with a modeling tool and set aside.*

8 | Pegar las patas traseras al cuerpo con cola vinílica, dándole el movimiento y la posición deseada. Realizar el rabo con una pequeña esfera de masa blanca. Adherirla al cuerpo. En este punto dejar orear o secar el modelado para que adquiera firmeza el material.

8 | *Use vinyl glue to stick the hind legs to the body and give them natural posture. Make the tail with a small white paste ball. Stick it to the body. By now all this should be set aside to allow to harden properly.*

9 | **Pollera:** Estirar masa rosada y cortar una pasa de 5 cm (2") de diámetro. Retirar el centro con cortante Nº 2. Adelgazar el borde para dar movimiento. Introducir en el cuerpo. Pegar y terminar con rollos finos de masa violeta. En forma opuesta adherir las extremidades superiores al cuerpo.

9 | **Skirt:** *Roll out pink cold porcelain and cut a 5cm (2") diameter circle. Remove the center with a Nº 2 cutter. Use a tool to sharpen the rim. Place it round the body. Stick and finish with a small purple roll. Attach the fore legs to the body while wet.*



10 | *Adhere el cuerpo al envase. A continuación ubicar la cabeza, formar el morro con dos pequeñas esferas de masa blanca, pegarlas en el frente de la cabeza y aplanarlas levemente. Realizar un corte color rosa. Adherirlo al morro a modo de nariz.*

10 | *Stick the body on the glass. Then place the head on it.* **Snout and nose:** *Use two small white paste balls for the snout, stick them on the face and flatten them slightly. Model a small pink one. Stick it as the nose.*

11 | **Orejas:** *Modelar dos lágrimas blancas y dos más pequeñas de color rosa, que se pegarán sobre las anteriores. Aplanar las puntas, y sobre la palma de la mano ahuecar el centro de las mismas, empleando bolillo. Afinar las puntas.*

11 | **Ears:** *Model two white tear drops and two smaller pink ones that will be stuck on the first ones. Flatten the pieces on your palm and hollow them with the help of a ball tool.*

12 | *Ubicar las orejas sobre la cabeza, dando gracia y movimiento.*

12 | *Make them pretend and stick them to the head giving them a funny nice look.*

NOTA: Proteger la pieza con barniz en aerosol mate.
Note: Use aerosol varnish to protect the gift.

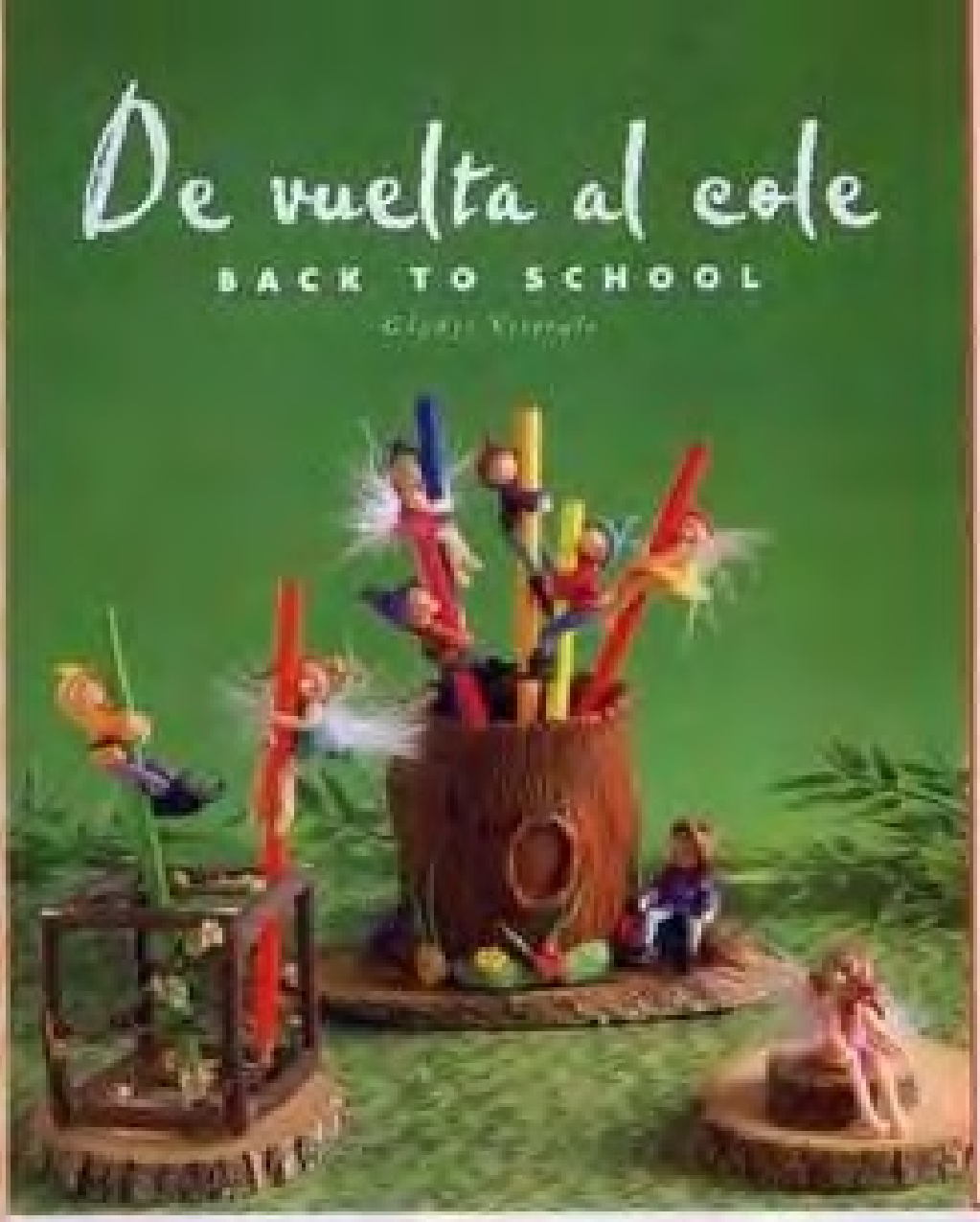
TIP: El dibujo para NENES lleva como accesorio un gorrito, modelado de parte de una esfera pequeña de masa, un poco aplanada e texturada con relieve, que se completa con cinta en este modo.
Tip: The drawings for "BOYS" needs a small cap which is made from a small paste ball, a bit flat and textured with a modeling tool, that is finished with a bow in another color.

13 | **Pintado del rostro y detalles de terminación:** *Una vez seca la pieza, dibujar y pintar los ojos empleando acrílicos y microfibra negra. Aplicar rubor. Modelar 3 o 4 lágrimas muy delgadas y largas y pegarlas entre las orejas para formar el cabello. Completar el diseño aplicando una flor realizada con microcentros de masa de color.*

13 | **Drawing the face and finishing touches:** *Once dry, draw the eye using acrylic colors and a thin black felt pen. Give some blush to the cheeks. Model 3 or 4 very thin and long tear drops and stick them between the ears to make the hair. Finish decorating with a flower made of tiny color paste balls.*

De vuelta al cole

BACK TO SCHOOL



MATERIALES
- Porcelana fría
- Lápices de colores
- Témperas
- Plumas
- Pegamento universal
- Cola vinílica
- Mezcalina rodafeste

HERRAMIENTAS
- Pinceles
- Estecas
- Rodillo
- Bisturí

MATERIALS
- Cold porcelain
- Color pencils
- Water colors
- Pitchers
- Universal adhesive
- Vinyl glue
- Markers

EQUIPMENT
- Paintbrush
- Modelling tools
- Rolling pin
- Craft knife

1

1 | Botas: *Formar las botas a partir de una lágrima de masa color negro. Con ayuda de una estaca realizar una marca para separar el talón del resto del pie. Doblar la pieza para formar la bota y ahuecar la punta más ancha con el mango de un pincel para luego insertar allí el extremo del pantalón.*

1 | Boots: *Model the boots starting from a black cold porcelain teardrop. Divide the foot from the rest of the foot with a modeling tool. Bend it to make the boot. Hollow the wider end with a paint brush to use to place the trouser leg into it.*

2

2 | Pantalón: *A partir de una bolita modelar el pantalón, afinando dos prolongaciones para formar las piernas, doblar y rellenar en cada extremo las botas.*

2 | Trousers: *Model the trouser from a paste ball, stretch two legs, bend them and attach the boots.*

3 | Torso: *Modelar un pequeño cono. Ahuecar la base más ancha con un bolillo. Unir al pantalón.*

3 | Body: *Make a small cone. Use a ball tool to hollow the wider end. Stick it to the trousers.*

4 | Brazos y manos: *Realizar dos colitas de masa, ahuecar el extremo más ancho. Adherir a los costados del cuerpo. Realizar las manos a partir de una pequeña lágrima aplanada de masa color piel. Separar el dedo pulgar cortando en forma de V con una tijera pequeña. Pegar en el extremo de los mangos.*

4 | Arms and hands: *Mould two small pasta cones, hollow the wider end. Attach them to the body. Use a flat tear drop of skin color paste to make the hands. Show the thumb by making a V cut with a small pair of scissors. Stick at the end of the sleeves.*

5 | Cabeza, gorro y detalles: *Modelar la cabeza a partir de una bolita de masa color piel. Adherir una bolita más pequeña para formar la nariz. Con masa de color, modelar un cono. Abrir la parte más ancha con una cabeza de punta fina. Adherir en la parte superior de la cabeza. Incorporar la cabeza sobre el torso. Agregar una cinta de masa negra alrededor de la cintura para formar el cinturón. Dejar secar el trabajo durante unas dos horas aproximadamente. Ubicar cada figura en un tapa. Fijándola con adhesivo universal. Una vez secos pintar los ojos con marcador indeleble.*

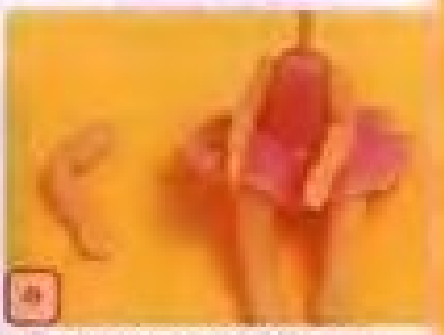
5 | Head, cap and details: *Model the head from a skin color paste ball. Add a smaller ball to make the nose. With color paste , make a cone. Open the broader end with a pointed modeling tool. Attach this to the head and then the head to the body. Make the belt with a brown paste strip around the waist.. Let all this dry for about two hours. Place each elf on a pencil using universal adhesive. Once dry , draw the eyes with a marker.*

6 | Hada: Cuerpo: *Con masa de color, modelar una perita para formar el torso. Por otro lado estirar pasta, cortar un rectángulo, y con un rulotero afinar un borde para dar movimiento y formar un volado. Adherir con cola vinílica alrededor de la perita para formar la falda.*

6 | Fairy: Body: *Model the body from a color paste pear. Roll out the same paste , cut out a rectangle and sharpen the rim to make a ruffle. Use vinyl glue to stick it round the body to imitate the skirt.*

7 | Piernas: *Modelar las piernas a partir de un rollito de masa color piel. Afinar uno de sus extremos y delimitar el tobillo. Doblar para formar el pie. Adherir al cuerpo.*

7 | Legs: *Make the legs from a skin color paste roll. Sharpen one end and show the ankle. Bend to make the feet, and attach it to the body.*



8 | Brazos: *Formar los brazos con el mismo procedimiento de las piernas. Afinar el rollito y marcar la muñeca. Aplanar el extremo que formará la mano. Con una tijera pequeña cortar en forma de V para separar el dedo pulgar.*

8 | Arms: *Make the arms just like the legs. Sharpen the roll and make the wrist.. Flatten the end that will be the hand. Use a small pair of scissors to make a V cut and separate the thumb.*

9 | Cabeza: *Modelar la cabeza con pasta color piel, siguiendo las instrucciones del paso 6. Reemplazar el gorro por cabellos de la siguiente forma: tomar una pequeña porción de masa. Estirar un poco con los dedos. Cubrir la cabeza y texturar con una estrella. Adherir la cabeza al torso y colocar plumas en la espalda para formar las alas. Dejar secar durante dos horas aproximadamente antes de colocarlas sobre el lápiz. Dejar secar y pintar los ojos con marcador indeleble.*

9 | Head: *Model the head with skin color paste, following step N°6. Model the hair instead of the cap: take a small portion of cold porcelain. Stretch it with your fingers, cover the head and texture it with a modeling tool. Attach the head to the body and stick the feathers to the back , to make the wings. Allow all this to dry for about two hours before placing them onto the pencil. Let it dry and draw the eyes with a marker.*

RECETA DE PORCELANA FRÍA • COLD PORCELAIN

INGREDIENTES

- 1 kg. (2 lbs.) de cola vinílica
- 500 gr. (1 lb.) de fécula de maíz
- 1 cucharada copeta de bicarbonato de sodio
- 1 cucharada de aceite mineral
- ½ pastilla de sanedrina (clorurada) (opcional)
- 2 cucharadas de vaselina
- 2 cucharadas de glicerina
- 10 gotas de blanqueador de porcelana (PORCELAIN)

INGREDIENTS

- 1 kg. (2 lbs.) Vinyl glue
- 500 gr. (1 lb.) Corn starch
- 1 tbsp. baking powder
- 1 tbsp. mineral oil
- ½ crushed chlorine tablet (optional)
- 2 tbsp. Vaseline
- 2 tbsp. glycerin
- 10 drops porcelain bleach (PORCELAIN)

1 | *Colocar la cola vinílica en un recipiente antiadherente apto para llevar al fuego. Incorporar sobre ella el resto de los ingredientes y revolver muy bien hasta obtener una crema homogénea.*
1 | *Pour the vinyl glue into a non sticking bowl that can be heated. Add the rest of the ingredients and mix until thoroughly blended.*

2 | *Llevar esta preparación a fuego medio y revolver constantemente con cuchara de madera. A medida que vaya cocinándose la mezcla se irá espesando. Primero tomará consistencia granulosa y luego irá uniformándose a medida que se cocina.*
2 | *Heat this preparation at medium heat stirring it with a wooden spoon. As it starts boiling it will get thicker. First there will be lumps, later it will become smoother.*

3 | *Revolver constantemente hasta que la masa se despegue de los bordes del recipiente. Retirar del fuego.*
3 | *Keep on stirring until the preparation does not stick to the bowl. Remove from heat.*

4 | *Volcar la preparación sobre una mesada y amasar hasta que se enfríe. Si la masa no posee consistencia firme, significa que falta cocinar. Llevarla nuevamente unos minutos al fuego dentro del recipiente. Una vez hecho esto, volver a amasar sobre la mesada hasta que enfríe. Conservar en bolsas plásticas dentro de un recipiente de cierre hermético para evitar que se seque. Dejar reposar la masa durante 24 horas antes de comenzar a utilizarla.*
4 | *Place the preparation on the counter and knead it until it gets cool. If the preparation is not firm enough , it looks cooking, so it should be taken back to the heat, heated for a little longer and then taken to the counter to be kneaded all over again until it cools. Store it in plastic bags into air tight containers to avoid drying. It must rest for 24hs. before being used.*

[PASO 4]
Hojas: *Estirar pasta de chocolate y cortar hojas con cortante de hoja rizada. Marcar las nervaduras. Afinar los bordes con bolillo. Reservar.*

[STEP 4]
Leaves: *Roll out chocolate paste and cut out leaves with a leaf cutter. Make the veins. Sharpen the edges with a ball tool. Set aside.*

4

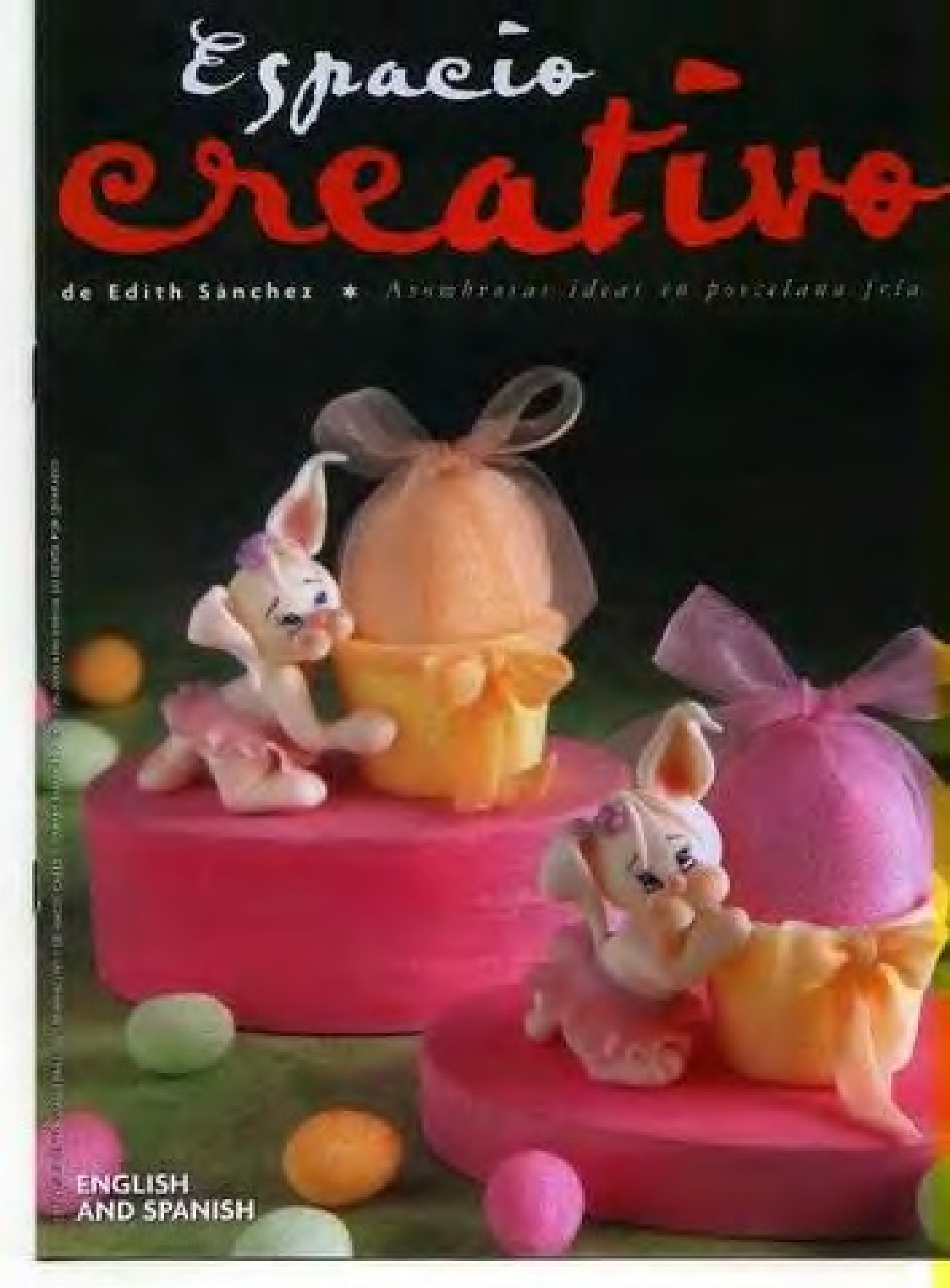
5

[PASO 5]
Torta: *Preparar una torta rectangular, rellenarla a gusto y dejar enfriar. Con ayuda del molde, recortarla en forma de huevo. Quitar el excedente. Untarla con dulce y cubrirla con pasta de chocolate. Decorar arabescos sobre la cobertura con glacé real color rosa claro.*

[STEP 5]
Cake: *Make a rectangular cake. Fill it in with the desired filling and let it cool. By means of a tin, cut it in the shape of an egg. Remove the trimmings. Spread it all over with jam and cover it with chocolate paste. Decorate the surface with designs with light pink Royal icing.*

Espacio creativo

de Edith Sánchez ✱ *Asombrosa idea en porcelana fría*

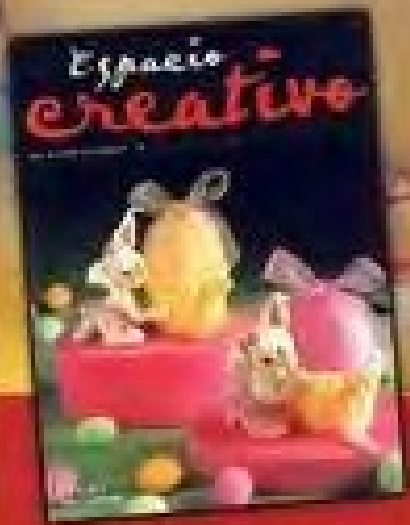


ENGLISH
AND SPANISH

magic CAKES

TORTAS MAGICAS

ARGENTINA
$ 5,90



ENGLISH
AND SPANISH

INCLUYE PRIMER ENTREGA DE ESPACIO CREATIVO

6 fascículos coleccionables para realizar souvenirs en porcelana fría